

### 1) Présentation de l'œuvre

**Nature de l'œuvre :** Un objet du quotidien

**Titre de l'œuvre :** Un nécessaire à chocolat

**Lieu de conservation de l'œuvre :** Il est conservé au musée du Louvre à Paris

**Auteur de l'œuvre :** Henry-Nicolas Cousinet (vers 1700-1768). Maître orfèvre renommé de Paris qui travaille au service du roi.



### 2) Situation de l'œuvre dans le temps

Louis XV offre à son épouse Marie Leszcynska ce nécessaire à chocolat à l'occasion de la naissance du Dauphin en 1729.

### 3) Description de l'œuvre

Ce nécessaire est composé de 4 pièces : la chocolatière, le réchaud, le petit pot de crème et le sucrier. Les matériaux utilisés sont l'argent doré, la porcelaine de Chine, le bois d'ébène. La chocolatière est haute de 17,5 cm. Les becs et les pieds sont en forme de dauphin.

26 pièces accompagnaient ce nécessaire placé dans un coffret transportable lors de voyages.

L'œuvre est de style rococo, caractérisé par des formes douces, des lignes courbes, des ornements naturalistes comme les coquillages, les feuillages et les fleurs.

L'artiste a voulu faire un bel objet de valeur, rare et riche.



### 4) Intérêt historique de l'œuvre

Cette œuvre témoigne du goût de plus en plus répandu au XVIIIe siècle de l'aristocratie pour le chocolat. En effet au début du XVIIIe siècle, le commerce maritime entre l'Europe, l'Afrique, l'Amérique et l'Asie se développe. Par l'intermédiaire de compagnies de commerce, l'Europe importe des produits tropicaux comme le sucre, le café et le cacao qui connaissent un grand succès à la cour.

Reconnu pour ses vertus fortifiantes, aphrodisiaques ou énergétiques, sa consommation augmente au cours des siècles avant de se démocratiser pendant la révolution industrielle.

C'est Louis XV, au siècle suivant, qui est considéré comme le plus grand amateur de cette boisson à base de cacao. Il arrive que le Roi prépare lui-même son breuvage dans les cuisines de ses Petits Appartements. La recette de Louis XV a traversé les époques :

« Vous mettez autant de tablettes de chocolat que de tasses d'eau dans une cafetière et les faites bouillir à petit feu quelques bouillons ; lorsque vous êtes prêts à le servir, vous y mettez un jaune d'œuf pour quatre tasses et le remuez avec le bâton sur un petit feu sans bouillir. Si on le fait la veille pour le lendemain, il est meilleur, ceux qui en prennent tous les jours laissent un levain pour celui qu'ils font le lendemain ; l'on peut à la place d'un jaune d'œuf y mettre le blanc fouetté après avoir ôté la première mousse, vous le délayez dans un peu de chocolat de celui qui est dans la cafetière et le mettez dans la cafetière et finissez comme avec le jaune »

Source : Les Soupers de la Cour ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleurs tables suivant les quatre saisons, par Menon, 1755 (BN, V.26995, tome IV, p.331)